



LES SEMAINES  
ZeroCarbone  
du 30 avril au 15 mai  
2011

pour un écotourisme responsable en Baie de Somme

## Buffet locavore BAIE DE SOMME - PICARDIE

une action [baiedesomme-zero carbone.org](http://baiedesomme-zero carbone.org)

- P. Carré, "Les Tourelles" au Crotoy,  
N. Dantin, "Auberge de la Dune" à Saint-Firmin les Crotoy,  
L. Dupont, "Les Jardins de Valloires" à Argoules,  
P. Grimberg, "Au Vélocipède" à Saint Valery sur Somme,  
J. Masse, "La Terrasse" à Fort-Mahon-plage,

**ces chefs de cuisine, vous proposent un buffet dégustation:**

Quelques bulles d'argousiers -  
Hure de Carrelet et Crevettes grises aux aromates -  
Flamiche au Rollot, Pomme fruit -  
Quichelettes de truite fumé à l'oxalis -  
Médaillon d'agneau en habit végétal, duo d'oignons confits -  
Roulades végétales, émulsion de lierre terrestre -  
Effeillés d'Endives Petites Croquettes de Crevettes grises du Littoral Picard -  
Rillettes côtières - Tuiles de salicornes - Cakes d'orties- Tapenade d'ail des ours -  
Croquettes d'escargots au beurre de salicornes et à la bourguignonne -  
œufs mimosa à l'escargot - Damier de fromages et ses croquants -  
Terrine de canard à l'argousier -  
Mini flans de moules de bouchot aux salicornes -  
Terrine de légumes aux herbes de la baie -  
Chips de pomme - Crumble Pomme-Rhubarbe -  
Crème Onctueuse aux Pommes et au Miel -  
Poire confite au vin de rose et son sablé floral -  
Crème chocolat et menthe aquatique -  
Cheesecake au Gâteau Battu....

## Ont participé à l'élaboration du buffet :

### producteurs et produits :

**l'escargotière du marquenterre** - Dominique Bremer  
à Saint-Quentin en Tourmont (élevage d'escargots)

**Ferme de Romiotte – Les paniers de la Baie**  
- Henri et Anne Poupart  
à Ponthoile (agriculteurs en fruits et légumes)

**Association des ramasseurs de salicornes de la Baie de Somme**  
Le Crotoy (pêcheurs à pied)

**Cidre - Établissement Maeyaert**  
(producteur local)

**bières locales – Brasserie de la Somme** François Marié  
Domart en Ponthieu (producteur local)

**Cidre et jus de pommes**, Gilles et Antoine Rigaud  
à Pont Rémy (producteur )

**Miel Baie de Somme®**, Laurent Mancaux  
Saint Valery sur Somme (apiculteur)

**La Sardine**, Anne France Rouxel  
Produits de la mer, produits locaux  
Saint Valery sur Somme (éco boutique)

**Fromagerie Caseus**, Fabrice Delval  
fromages locaux de la « Chèvrerie de Canaples »,  
de la « Chapelle Saint-Jean »...  
Saint Valery sur Somme (fromagerie)

**Pain régionaux, gâteaux battus**, boulangerie Fréville,  
à Saint Valery, Quesnoy le Montant , Fressenneville  
et Abbeville ( boulangerie ,pâtisserie)